鶏のハーブ焼き [約250g]1~2枚 (約17~21分)

S.F. → DVD

[直径約26cm 約300g] 1枚 (約12~14分)

冷凍ピザ

職手羽先のフレ焼き (約60g] 6~8本 (約15~17分)

[約130g] 4本(約15~17分)

4、欧田森中

OVD - DVD

[約500g] (約15~17分) 焼き野菜

Ð

調理メニューの焼き上げ強さは、「ピザ」く「グラタン」く「鶏・野菜」の順に強くなっています。

Ð

E.

뫮

W

本語に存在した。

<del>II</del>-

-L-X

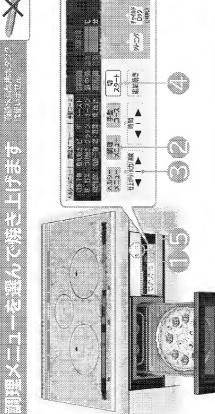
# 

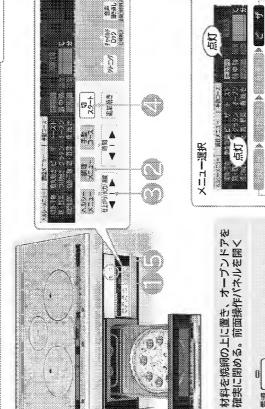


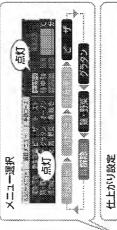


]は1枚(皿・本)あたりの童さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください、

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください









電源を入れる(ランプが点灯します)

を「アッ」と鳴るまで押し、

部で

**骨付きもも(塩)** [約2009]2本 (約22~26分)

焼きとい(塩焼き) [約509] 8本(約14~17分)

手作りピザ [直径約26cm 約300g] 1枚 (約14~16分) DVD → UVD 内巻きアスパラ 8本(約15~17分)

手作リグラタン [約240g] 2回 :(約19~23分):

[直径約26cm 約300g] 1枚 (約12~14分)

布膜プゲ

膃 団 图



材料に適した仕上がりに設定する

性上がリ/火力/温度を押し、 ▲ | ▼

希望のメニューを点灯させる

調整を持つ、

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのク リーニング(「表表)を行い、警撃のカンプが点滅 き」で様子を見ながら、さらに嫌い します。(ヒーダーを加熱してヒー ターに付着した脂分を焼き切りま す)焼きが足りないときは、「追加焼



ングを途中で終了したい場合は Uくだけい。(\*P.40 ■ ヒーターのクリーニ

メロディーが騙ったの紘」がす。



ð 小瀬 オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

32 ● [20-1]を押してから、(2000) を押しても通電できます。

(ランプが消灯します)

を押し、電源を切る

電腦 超位

縮けて使わないときは



●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。 ●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

● 電響

電温小

平前側

●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください

●受回に水を入れないでください。 ●器や型の高さは4cm以下のものを使用してください。

は、右図のように左右に並べて置いてください。上下に並べると様きむらができるので置かないでください。

右図のように皮側を上にして焼鍋の 中央部に置いてください。2枚の場合 割理するともの鶏肉の置きかたは、

じには切れ目を入れてください。そのまま焼くと、鶏肉が 反って焦げやすくなる場合や、厚みのある部分が焦げたり、 中まで火が通りにくく、焼き不足になる場合があります。 ●鑑肉の皮にフォークなどで大をあけ、厚みのある部分やす

●調理するときの材料の置きかたは、下図のように焼縄の中央部に置いてください。

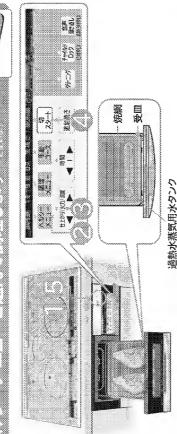
調理するときの材料の置きかた

●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください ●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装を外してから (陽内の厚さは、日安としてScm以下にしてください)

### 33

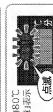
### メークラス

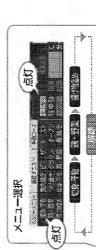
## 

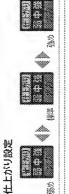


- 過熱水蒸気用水タングに水約30mL(目安:段差 部分まで)を入れ、指定位置に置く(タンクフタを
  - 材料を焼縄の上に置き、オーブンドアを 確実に閉める。前面操作パネルを開く あれないでください) (\* P.35
- 電源を入れる(ランプが点灯します) を「アシ」と配る来で替し、 京都 日本 マンド
- 希望のメニューを点灯させる へゆうこ を挿し、
- 材料に適した仕上がりに設定する 世上がり火力/温度を押し、
- メロディーが謳ったら然げらせ。 29-ト を押い通電する
  - 縮けて使わないときは
- (ランプが消灯します) を押し、電源を切る 福湖 27/2

34 ● 【29-4】を押してから、※※※ » 【29-4】を押しても通電できます。







●時間表示に「」と表示され、途中から調理の残時間 点灯 を表示します。

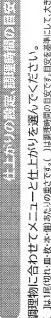
●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのク リーニング(**[ |** 数示)を行い、 instance のランプが点域 します。(ヒーターを加熱してヒー ました様子を見ながら、さらに嫌い ターに付着した脂分を焼き切りま す)焼きが足りないときは、「追加焼 Uくだけい。(\*P.40

中海

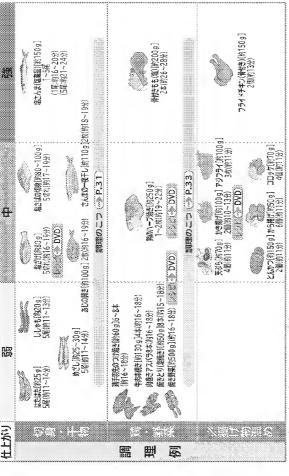
タンクフタを水タンク の上に載せる

(約30mL)

ブグを途中で終了したい場合は、 オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。 (学)を押してください。 ■ヒーターのクリーニ



]は1尾(切れ・皿・枚・本・倒)あたりの童さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを譲んでください。



※調理済みの冷めた揚げ物を温める機能です。冷凍した食品は調理できません。

### (連続して使用する場合) 乾いたふさんを使ってしっか り持ち、水タンク内の水(お湯) をこぼさないように注意して 取り出す メタンク 97779 水タンクの両端を両手 でしっかり持ち、タン クフタと一緒に練觸か ら取り出す (過熱水蒸気用水タンク の取り外しは、冷えてから行ってください) タンクフタを外し、水 タンクを置いた状態で、水をコップで在 の段差部分まで注く

段差部分

水タンクの両端を両手 でしっかり持ち、タン クフタと一緒に焼締の 前方開口部に取り付け る



●過熱水蒸気用水タンクの取り外しは、冷えてから行う

連続して使用する場合は、乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水(お湯)をこぼさないよう に注意して取り出す ●過熱水蒸気用水タンク使用時はタンクフタを取り付ける。

オーブンドアを勢いよく引き出したときタンク内のお湯が口ばれ、やけどの原因になります

●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。 ●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。

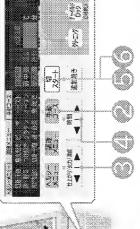
# で低しる問題が後期に入し、







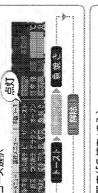




おかり





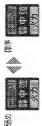


### 火力設定(「魚焼き」のみ)

電源を入れる(ランプが点灯します)

|か「パシ」 カ島の来ら掛し、

場場で





### タイマー設定(時間を設定)

金中でタイマーを中止するときは、もう一度★押して、時間を こいましてください。 ●タイマーを使わない場合は、(3)を押してください。

HIMI/MAI/ii数 を押し、水力を設定する

トーストには火力の製品はありません。

希望のメニューを点灯させる

手製を押し、

●設定した時間を変更したい場合は 4 準 を押して 再度設定してください。

を押し、時間を設定する

路路

魚焼き▶30分

●設定できる最大時間

トーストト10分

スタートを押い通電する

## 

ニング(【【表示)を行います。 ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリー (手動コース「魚焼き」のみ)

オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

(型)を押してください。

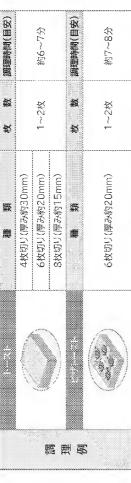
3/9ート を押し、通電を切る

調理が終わったら



## 

目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。



********		£ 9	
		你り	
mayana		× × 2	
***********		衛制	
		(体器にアルミホイルを敷いて焼くと焼き色が付きにくくなります。	
	·	光レボ	
	野田に水を入れないでください。	と様々	
***************************************	124	内敷い	
	1141	11/13	
home	る人	ルニオ	
control	門以	那一	
Minima.	图	遊	

●食材の厚さは4cm以下にしてください。

●調理するときの食材の置きかたは、右図のように無鑑の中央部に置いてください。

手前側 手前個 の被

# 

●冷策されたパンを焼く場合は様子を見ながら調理してください。 ●連続して焼く場合は様子を見ながら調理し、焼き時間を短

材料に合わせてメニューと火力を選んでください。

	ş	さんまのみりん干し [約80~160] 中2枚 (約6~10分)			いかのみそ漬け焼き [約2509] 2はい	<b>&gt;</b>
10 B	<b>4</b>	) 11 C O a 1 + 40	1/800のおびた干り [約49]10枚(約5~10分)			メラント (今日) (今日) (今日) (今日) (今日) (今日) (今日) (今日)
	合った で力った 第号					

小さくで焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。

●食品やアルミホイルなどが焼締からはみ出さないように置いてください。 ●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは火力を調節してください。

●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で集げ過ぎることがあります。 ●「魚焼き」のときは受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)

●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。●「トースト」を連続して焼く場合は、約4分を目安に様子を見ながら調理してください。 

(ランプが消灯します)

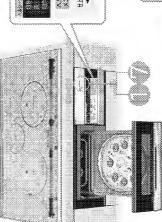
を押い電源を切る

電腦 程分

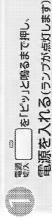
網けて使わないときは

## 

# TO SEE THE SECOND SECON









「オーブン」を点灯たせる

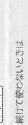
#上がJ/火力/温度 を押し、

メニューに合わせて温度を設定する

を押し、時間を設定する オーブント30分 ●設定できる最大時間 A - W







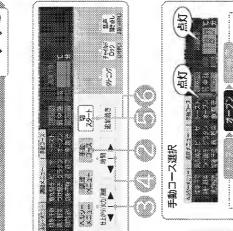


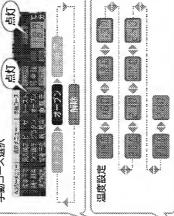












### タイマー設定(時間を設定)

- ●途中でタイマーを中止するとでは、もう一度★ \*\* を押して、時間を ●設定した時間を変更したい場合は \*\*\* を押して ●タイマーを使わない場合は、[漢]を押してください。
  - 再度設定してください。

## 

ニング(【【表示)を行います。 ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリー

(型)を押してください。



## 

[ ]は分量です。( )は調理時間の目安です。温度設定は調理時の目安です。材料により異なります。

	٥	<b>パエリア</b> [直径約24cm皿] (約30分)	GVG ~ 1<	<b>さつま揚げ</b> 「約160~200g] (約12~15分)	職のハーブ焼き 「約240~280g] (約22~25分)	第4 <b>ピーやソ</b> [2個約120~150g] (約18~20分)	焼きなす [3個 約180~220g] (約25~30分)		さけのホイル焼き [2個分約380~420g]	(約23~27分) (約23~27分)	フレンチトースト [約180~220g] (約15~20分)	ローストピーン [1本約300g] (約30分)
		<b>野菜のグラタン(</b> 手作り) 、 [直径約22cm皿] (約20~30分)	OVO N	手羽元 [約340~380g] (約23~27分)	手动先 [約300~350g] (約23~27分)			概令おにぎい [1個約80gのもの 4~6個] (日焼き約14~16分) (たれをつけて約10~15分)	ONG DVD	摩楊F [約200~300g] (約16~20分)	焼きいも 直径4cm以下のもの 2個 約450~500g] (約25~30分)	ラムチョップ [約340~380g] (約25~30分)
0 0 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00		<b>パザ(冷震・冷楽・手作り)</b> [約280~330g] (約13~18分)				• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		<i>D</i>			: [.直径4cm以下の :	39 <b>4</b> 0
8 8:		ハンバーグあたため [約160~200g] (約16~20分)	クッキー	(約15~20分)				冷凍焼きおにぎりの あたため [4~6個約180~320g]	(約20~25分)		アップルバイ 「直径約18~23cm回」	OND SON
5		<b>なめらかブリン</b> 直径約8×4cmの スプレ型 6個]	(約20~25分)	CAC				ブラウニー [約18×18cm] (約20件)	DVD	マドレーヌ [4~6個分] (約12~20分)	チョコチップケーキ [約240~280g]	(C) 75.63
設定温度		70				HET HET	型例					

- ▶小さくて焼鍋に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
- ●食品やアルミホイルなどが焼鍋からはみ出さないように置いてください。
- ケーキを焼く場合はアルミホイルで作った型に生地を流し込んで焼いてください。
- ●グラタンやアップルバイなど器や型を使って嫌くときは、器や型の底をアルミボイルで包んでください。 ●表面の焼き色が付き過ぎるときはアルミホイルをかぶせて焼いてください。
  - ●加熱途中で様子を見ながら加熱し、器や型の前後を入れかえてください。
- ケーキの焼き上がりの目安は竹串などを刺してみて生地がつかなくなったらでき上がりです 焼き色が濃過ぎたり、薬過ぎるときは温度を調節してください。 ●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

### 120

●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。 ●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。

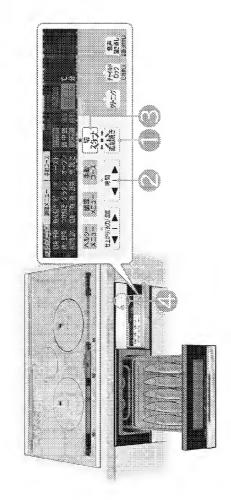
●受皿に水を入れないでください。 ●器や型の高さは4cm以下のものを使ってください。

### 4

の出りに対している。

●右IHヒーターで説明しています。

# 





メニュー問題終了後、カーターのクリーニング中に製定する



ランプを<br />
点が<br />
させる

追加焼きを押し、

火力(1)÷「5」 ▶ 9時間55分 火力(6)~[12] ▶ 1時間 「保温」 ▶ 1時間

「保温」

020

製定できる最長時間

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのク ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 リーニング([[表示)を行い、\*\*\*\*\*のランブが点滅 焼き加減が足りないときはもう一度「追加焼き」を [2]を押してください。 行ってください。 いまず。

メロディーが帰った心然」です。

からを押い通電する

焼き時間を設定する weitu ▼ を押し、

雷



を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

60/2

続けて使わないときは

※中でタイマーを中止するときは、
※中でタイマーを中止するときは、

●逸中でタイマーを変更したい場合は、「<u>然料</u>を押して再設定 ( ティビニ:

してください。

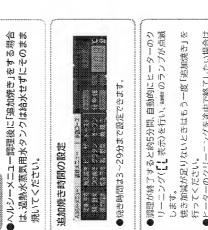
タイマー終了です 自動的に通電を停止します

メロディーが鳴ったの、

**タイマーがスタートします** 

メロドィーが踊り、

約3秒間待し





TANK THE

京

山瀬

た(外 03%

11-17

追加烧き 15th

▲ ---#.Y

# X

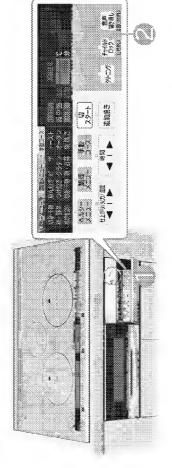
### 43

# (単う)のは新術物がいっている

## 

**お願い取り上をひとしていまし**く

●安全のために、操作できないようロックできます。●全てのIHヒーターとオーブンが切れている状態で受け付けます。●鑑添を切っても記憶しています。



前国操作パネンの ■ 43秒間押し、

電源を入れる(ランブが点灯します) 面をピップと鳴るまで押し、 語ので

麗

電源を入れる(ランプが点灯します)

を「アップと鳴るまで押し、

をなべる

イヤイルトロックトロックと

### を3秒間押し、 (1)/2 ランプを消灯 (3秒)。させる

A PARTIES

電源を入れる(ランプが点灯します) をピッ」と鳴るまで押し、

総部で

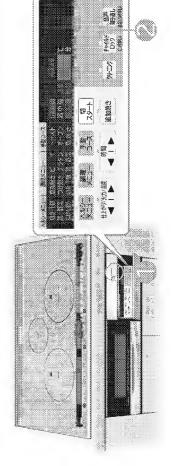
記記

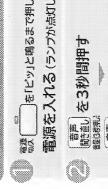
カンプを が か せる

#44/kf を3秒間替つ、 1970 レンプを記 (3数に) カンプを記

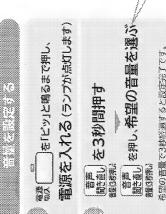
アプリア語ったらりが替え完了 所に戻すとむ、同じ操作をします。

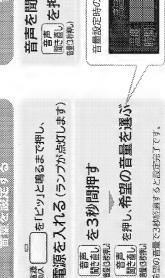
# 化医二氏 罪事 一回 的第三人称单

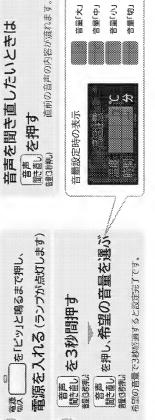












音麗「大」 の動物 音響「小」 音量「切」